



## La Carte

### ENTRÉES

Oeuf parfait à 64°C, lentilles beluga et émulsion au lard fumé	16€
Crevettes sauvages à crues, bouillon de carcasses façon thaï et butternut rôti	21€
Foie gras poêlé autour du champignon	22€
Gravlax de truite, taboulé de chou-fleur et vinaigrette à l'orange	19€

### PLATS

Dos de biche rôti, confit de chou rouge, brisures de marron et jus au thym	34€
Ballottine de volaille d'Alsace "Label Rouge" en basse température, jus de betteraves et raisins, pommes de terre fondantes à la graisse de canard	28€
Pavé de sandre cuit sur peau, chorizo, mousseline de céleri et sauce au beurre blanc	29€
Filet de flétan, crème de curry vert au lait de coco et compotée de blé et fenouil	29€

### DESSERTS

La torche aux marrons du Petit Paris	10€
Verrine façon cheesecake à la poire et speculoos	10€
Biscuit chocolat fondant, crémeux et sorbet fruit de la passion	10€
Sorbet arrosé à l'eau-de-vie Metté de Ribeauvillé	12€
Irish Coffee au Jameson	10€
L'Affogato du Petit Paris (glace vanille, chantilly et espresso)	7€
Assortiment de fromages affinés, confiture du moment	10€

Nos prix s'entendent nets, service compris, en € TTC